PODER MIGRANTE NOTICIAS

REVISTA SEMANAL | Nº: 003 | 01 - ENERO 2023



La Romareda

El Real Zaragoza ha dado un paso importante en el proyecto de construcción de su nuevo estadio en Zaragoza, tras la aprobación por el pleno del Ayuntamiento de la modificación del Plan General de Ordenación Urbana (PGOU).

Esta modificación permitirá la consecución de esta gran obra, que ha sido objeto de interés por parte de la Sociedad Anónima Deportiva (SAD) del Real Zaragoza, que se encargará de la gestión y explotación de la infraestructura deportiva y de usos terciarios resultante.

El Real Zaragoza ha contratado los servicios de la consultora IDOM y le ha encargado el estudio de contenido y alcance de dicha modificación del PGOU, que incluye la inmediata puesta en marcha de los trabajos para la redacción de un anteproyecto del futuro estadio. Además, el club ha elegido al arquitecto César Azcárate, especialista en estadios y autor del campo de San Mamés, para liderar este proyecto.

La construcción de un nuevo estadio es un proyecto de gran envergadura que

sigue en la página 04 >>





¿Todavía no tienes regalo para Reyes?

Me permito hacerte una sugerencia…

Escritores Noveles

UN DESPERTAR DE NUEVAS LECTURAS

Eugenio Gracia Marco

GOTA A GOTA





"Gota a gota" de Eugenio Gracia Marco

La inspectora Cosculluela llega a su puesto en la Jefatura Superior de Policía de Zaragoza después de una meteórica carrera en el cuerpo. Cumple su anhelo de volver a la capital aragonesa, pero pronto se da cuenta de que en jefatura nadie la esperaba y no saben muy bien dónde ubicarla. Un día le encargan un caso aparentemente sencillo, ha sido encontrada muerta en su casa una señora mayor y todo apunta a que ha sido un suicidio. A las semanas aparece otra anciana muerta en su casa en las mismas circunstancias. La inspectora Cosculluela empieza a tener dudas cuando descubre una relación entre ambas mujeres, pero no puede hablar claramente de ello, en jefatura es la nueva, y es muy observada. Así que empieza a hacer conjeturas por su cuenta, y éstas la llevan hacia donde menos podía sospechar.

ISBN: 978-84-17395-55-1

14x21 cm. 330 pág. 15 euros.

Si deseas este libro puede realizar su reserva desde:

https://lafraguadeltrovador.com/.../gota-a-gota-eugenio.../

http://eltraficantedepalabras.lafraguadeltrovador.com/

También lo puedes solicitar en tu librería habitual.



SERIES EN SERIO

por: Oksana Zhadan

"La Periferia" *es una serie basada en la novela del mismo nombre del padre del cyberpunk, William Gibson. La serie cuenta la historia de una joven llamada Marlowe, que se ve involucrada en un mundo de hackers, criminales y conspiraciones en un futuro distópico.*

Lo que más destaca de esta serie es su exploración de temas sociales y políticos relevantes, como la brecha digital, la privacidad y la vigilancia, y el poder de la tecnología. La serie es mordaz en su crítica a la sociedad actual y muestra cómo el progreso tecnológico puede tener consecuencias imprevistas y peligrosas.

Dos detalles curiosos de la serie son que está ambientada en un futuro distópico en el que la tecnología ha avanzado aún más, y que cuenta con un reparto internacional con actores de diferentes países. Estos detalles añaden un toque fresco y diverso a la serie y reflejan la globalización y el impacto de la tecnología en el mundo actual.

En resumen, "La Periferia" es una serie interesante y provocativa que ofrece una visión crítica y relevante de la sociedad actual. Es una serie que te hace pensar y que te hará sentir inspirado para reflexionar sobre el impacto de la tecnología en nuestras vidas. ¡Definitivamente vale la pena verla!

editorial

«Un acto revolucionario»

¿Quieres saber cómo votar en las próximas elecciones municipales de Zaragoza? ¡Pues presta atención, porque tengo algunos consejos para ti!

Primero, ¿sabes lo que es una elección municipal? Se trata de una votación en la que eliges a las personas que van a gobernar tu ciudad y tomar decisiones importantes en ella. ¡Y eso es algo muy importante!

Ahora bien, ¿por qué deberías votar? Porque tu voto cuenta. Si todos los ciudadanos de Zaragoza votáramos, podríamos elegir a las personas que realmente queremos y necesitamos para gobernar nuestra ciudad. ¡Y eso es algo muy poderoso!

Pero, ¿cómo elegir a las personas adecuadas? Pues eso es algo que debes decidir tú. Puedes buscar información sobre los candidatos, sus propuestas y su trayectoria. También puedes hablar con tus amigos y familiares para ver qué piensan. ¡Y no te olvides de escuchar tu propio corazón!

Una vez que hayas decidido a quién vas a votar, ¡no lo dudes más! Vete a la mesa electoral y ejerce tu derecho al voto. ¡Es muy fácil! Solo necesitas tu documento de identidad y tu tarjeta de voto, y ya estarás listo para hacer oír tu voz.

Pero espera, ¡todavía hay más! Además de votar tú mismo, ¡animemos a otras personas a que ejerzan su derecho a voto también! Compárteme con tus amigos y familiares el mensaje de que votar es importante y que cada voto cuenta. ¡Juntos podemos hacer una gran diferencia!

Y otra cosa más: ¡sonreír en tiempos de crisis es un acto revolucionario! A veces las cosas pueden parecer difíciles y desalentadoras, pero sonreír nos ayuda a mantener la esperanza y a seguir adelante. ¡Así que sonríe, aunque solo sea por un momento!

Por último, no olvides la fecha de votación. Las elecciones municipales de Zaragoza se celebrarán este año 2023, así que asegúrate de estar atento a las fechas y de hacerte con tu papeleta de voto. ¡No te quedes sin ella!

Recuerda, tu voto es importante.

¡Hasta pronto, y que tengas un gran año que comienza!

por: Mamadou Dgiane
Presidente de la asociación Kaolack Zgz



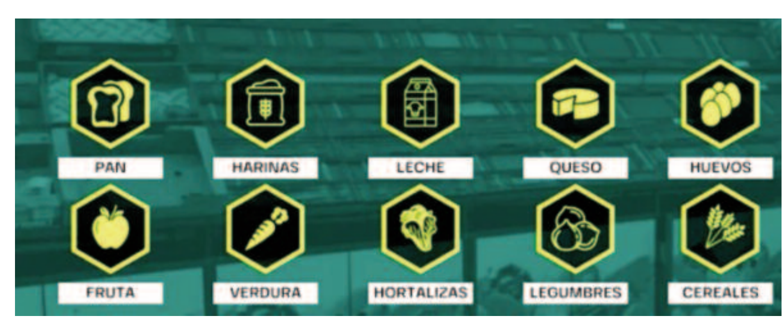
El 8 de septiembre de 1.957 se inauguró el estadio de La Romareda.

<< viene de portada

requiere de una planificación y ejecución cuidadosa. El Real Zaragoza ha tomado medidas para asegurar que el proyecto esté en buenas manos, contratando a una consultora de prestigio y a un arquitecto con amplia experiencia en este tipo de obras. Ahora, la SAD del Real Zaragoza y el Ayuntamiento de Zaragoza trabajarán juntos para llevar a cabo este proyecto y dar forma a la futura infraestructura deportiva de la ciudad.

El grupo municipal de Zaragoza en Común ha denunciado la falta de transparencia y de información en el expediente de la Romareda y su modificación del Plan General de Ordenación Urbana. Según el concejal de la formación, Alberto Cubero, "el alcalde Azcón no cumple su palabra" y ha cuestionado la decisión de no aportar el expediente, alegando motivos como la "necesidad de discreción" o el hecho de que el expediente no esté "finalizado". Cubero ha señalado que en otras ocasiones este criterio no ha sido razón para no aportar expedientes y ha exigido más transparencia en el proceso.

La denuncia del grupo municipal de Zaragoza en Común plantea preguntas sobre la gestión del proyecto de la Romareda y el papel del Ayuntamiento en su aprobación. Aunque el Real Zaragoza ha anunciado avances en el proyecto, incluyendo la contratación de una consultora y un arquitecto para liderar el proyecto, la falta de información y transparencia podría generar preocupación entre los ciudadanos y los grupos municipales de la ciudad. Es importante que se aclaren estas cuestiones para garantizar la confianza de la comunidad en el proyecto de la Romareda y en la gestión del Ayuntamiento.





Para los alimentos de primera necesidad (pan, harinas panificables, leche, queso, huevos, frutas, verduras, hortalizas, legumbres, patatas, cereales) pasa del 4% al 0%

NACIONAL

por: *D`Alembert*

NUEVO PAQUETE DE MEDIDAS PARA AVANZAR Y PROTEGER A LOS CIUDADANOS

El Consejo de Ministros ha aprobado la nueva respuesta de un gobierno de coalición progresista a las consecuencias económicas de la guerra en Ucrania:

☐ Bajada del IVA.
1☐ Para los alimentos de primera necesidad (pan, harinas panificables, leche, queso, huevos, frutas, verduras, hortalizas, legumbres, patatas, cereales) pasa del 4% al 0%.
2☐ Para aceites y pasta, baja del 10% al 5%.

☐ Ayuda de 200 euros para 4,2 millones de familias, con rentas anuales de hasta 27.000 euros.

☐ Rebaja del 30% del transporte público urbano e interurbano en los territorios donde el gobierno autonómico y municipal lo complementen hasta el 50%. Junto a la gratuidad de los abonos de Renfe de cercanías, rodalies y media distancia durante el 2023.

☐ Prórroga durante seis meses de la rebaja a los impuestos de la electricidad y el gas. Congelación de precio máximo de la bombona de butano.

☐ Extensión hasta el 31 de diciembre del límite del 2% a la actualización anual del alquiler.

☐ Prórroga de seis meses de la suspensión de los desahucios y lanzamientos para hogares vulnerables.

☐ Prohibición durante todo el 2023 del corte de suministros esenciales y extensión del bono social.

☐ Se mantiene el incremento del 15% del ingreso mínimo vital y de las pensiones no contributivas.

☐ 300 millones en ayudas directas a los agricultores, para compensar el aumento de los costes por el encarecimiento de los fertilizantes.

☐ Bonificación del combustible para el transporte profesional por carretera, agricultores, navieras y pescadores.
1☐ Prórroga del descuento de 20 céntimos por litro para el transporte profesional por carretera. Se abonará al final de cada mes.
2☐ Para los agricultores, ayuda directa de hasta 20 céntimos por litro, mediante la devolución del impuesto especial de hidrocarburos. Tiene un coste de 240 millones de euros.
3☐ 120 millones en ayudas directas para los pescadores.

☐ Apoyo a la industria gasintensiva: nueva línea de liquidez del ICO de 500 millones de euros y 450 millones de euros en ayudas para el sector de la cerámica y otros subsectores. Además, de 3.100 millones de inversión pública a través del nuevo PERTE de descarbonización industrial.

El Consejo de Ministros ha dado luz verde además a la revalorización del 8,5% de las pensiones en el 2023, de acuerdo con el incremento de la inflación, garantizando el poder adquisitivo de los jubilados.

Para seguir incorporando facultativos y reforzar los servicios de atención primaria, hemos aprobado la jubilación activa mejorada, que va a permitir que profesionales sanitarios de atención primaria, médicos de familia y pediatras en edad de jubilación puedan continuar durante los próximos 3 años compatibilizando el 75% de su pensión con el servicio activo a tiempo completo o a media jornada.

El valor del agua

Fotografías de Jesús Antoñanzas Ibáñez

C/ Coso, 50 ***4º Espacio***
15 Dic 22 - 22 Ene 23





España: Único país del mundo en el que monolingües tachan a bilingües de aldeanos y paletos



VIVE BIEN

por: *Luisa María Gil*

LA MAESTRA, EL CARTERO Y LA MONJA NIPONA

La realidad casi siempre supera a la ficción.





En Alpartir, provincia de Zaragoza, se vivió una fantástica epopeya protagonizada por una maestra, un misionero en Japón, un Cartero y una joven nipona que profesaba la fe católica.

Corría el año 1963 cuando la maestra de niñas de la Escuela Pública de Alpartir recibió desde Japon una carta en la que se le mencionaba a una joven llamada Masako Kimura, hija de un sacerdote sintoista, que quería ingresar en el convento de las Hermanas Clarisas de Arnedo; la Abadesa era familiar de la maestra de Alpartir. Para sufragar el viaje hacían falta 40.000 pesetas, lo cual era prácticamente imposible de conseguir; ya que el sueldo en España rondaba las 1.500 pesetas al mes.

La maestra dio a conocer la idea en el pueblo, y a todos les sedujo la propuesta. Hicieron rifas, peticiones, con recaudación siempre insuficiente. Pero la suerte quiso que La Cadena Ser, y su programa "Ustedes son Formidables", hiciera llegar a todos los hogares españoles la noticia gestada en el pequeño pueblo zaragozano. Y dió como resultado positivo, que se consiguieron fondos para que Masako pudiera venir a España.

Los padres de la nipona tenían desazón por no saber como sería acogida su hija en un pais extraño, y se animó a los oyentes radiofónicos a que enviasen postales indicando "Masako Kimura sera feliz en España", con el fin de llevárselas a sus padres al Japon. Se sucedió una auténtica avalancha de postales desde toda España

Rafael Barranco,el cartero de Alpartir, ataviado con un traje nuevo de funcionario de Correos Español, fue a Tokio, y acompañado por un cartero nipón se desplazó a entregar las tarjetas postales a Satama, a unos 50 km. de la capital japonesa. Todo ello envuelto en una gran expectación mediática.

La hazaña fue incluso llevada al cine en ambos paises. En España se titulaba "El Cartero de Alpartir", y la versión nipona "El Santo llega a Japon".



RECETAS DEL MUNDO

por: *Nacho Builes & Andrea Valentina Pava*

"Arepas Colombianas"

Las arepas colombianas son una deliciosa opción para el desayuno, el almuerzo o la cena. Se trata de una especie de panqueques hechos con masa de maíz que se pueden rellenar de una gran variedad de ingredientes.

A continuación, os proporcionamos una receta de arepas colombianas con ingredientes para 4 personas y elementos de cocina que se necesitan:

Ingredientes:

1 taza de harina de maíz precocida
(P.A.N. Harina de Maiz Precocida Blanca - preferentemente)
1 taza de agua tibia
1 pizca de sal
Aceite de oliva



Lo mejor de cualquier preparado con maíz, es molerlo y cocinarlo tu mismo de la manera tradicional. Tras probar diferentes marcas, la que más nos gusta es la marca Pan&Pan.

Esta harina: No contiene gluten. Bajo en calorías.



Elementos de cocina necesarios:

Una sartén
Un tenedor o una espátula de cocina
Un recipiente para mezclar los ingredientes

Tiempo de preparación estimado:

30 minutos

El nivel de dificultad de esta receta es bajo.

Pasos para preparar las arepas colombianas:

En un recipiente, mezclar la harina de maíz precocida, el agua tibia y la pizca de sal hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar durante unos 10 minutos.

Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Con las manos, formar pequeñas bolitas con la masa de maíz y aplastarlas ligeramente para darles forma de disco.

Colocar las arepas en la sartén caliente y cocinar durante unos 3-4 minutos por cada lado, hasta que estén doradas y crujientes por fuera.

Una vez cocidas, retirar las arepas de la sartén y dejar enfriar ligeramente. A continuación, se pueden rellenar con una gran variedad de ingredientes. Algunas opciones populares son:

Carne mechada: se trata de carne desmenuzada cocida con cebolla, tomate y especias.

Pollo desmenuzado: se trata de pollo cocido y desmenuzado con cebolla, tomate y especias.



Queso: se trata de queso rallado cocido con cebolla y tomate en rodajas.

Frijoles: se trata de frijoles cocidos y mezclados con cebolla, tomate y especias.

4 tipos de rellenos:

Jamón y queso: se trata de jamón y queso rallado cocidos con cebolla y tomate.

Gambas al ajillo: se trata de gambas cocidas y fritas con dientes de ajos troceados

Carne y verduras: se trata de carne cocida y verduras cocidas (como zanahorias, brócoli o espinacas) mezclados con cebolla y tomate.

Queso y verduras: se trata de queso rallado y verduras cocidas (como pimientos, berengenas o calabacines) mezclados con cebolla y tomate.

Dos trucos en la elaboración:

Para que las arepas queden más suaves y esponjosas, se puede añadir un poco de mantequilla o aceite de oliva a la masa antes de cocinar.

Si se desea dar un toque más especial a las arepas, se pueden añadir diferentes ingredientes a la masa antes de cocinar, como queso rallado, especias o hierbas finas.

Para los amantes del picante
un aceite macerado de guindillas, ajís y pimientas es un tono perfecto para rociar un poco la arepa asada.

Detalles históricos de la receta:

Las arepas colombianas son un plato tradicional de la comida colombiana y se han preparado en ese país durante siglos. Se cree que su origen se remonta a la época precolombina, cuando los indígenas ya preparaban tortas de maíz.

A lo largo de la historia, las arepas colombianas han sido un plato muy popular en toda América Latina y han sido adoptadas por diferentes culturas, adaptándose a sus ingredientes y costumbres culinarias. En algunos países, como Venezuela, se conocen como "arepas venezolanas" y se preparan con diferentes tipos de queso y carne.

Número de Kcal. por cada 100 gr. aproximados:
Las arepas colombianas tienen unas 240 Kcal. por cada 100 gr. aproximadamente. Sin embargo, esta cantidad puede variar en función de la cantidad de aceite de oliva que se utilice y de los ingredientes adicionales que se añadan a la masa o al relleno.

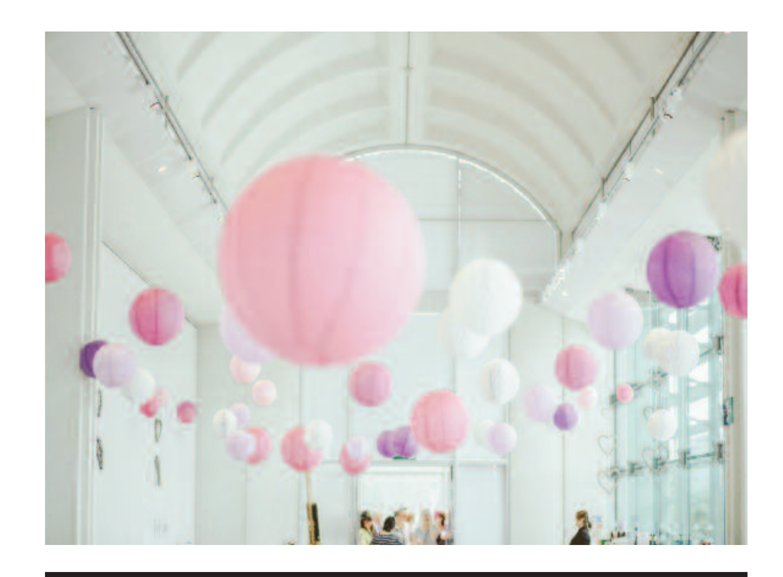
En resumen, las arepas colombianas son una deliciosa opción para el desayuno, el almuerzo o la cena. Se trata de una especie de panqueques hechos con masa de maíz que se pueden rellenar de una gran variedad de ingredientes. Esta receta es muy versátil y se puede preparar con diferentes rellenos, desde carne mechada hasta queso y verduras. ¡Esperamos que os haya gustado y que os animéis a preparar estas deliciosas arepas colombianas en casa!



Tipos de arepas colombianas

Existe un gran número de variedades regionales, veamos algunas:

Arepas Antioqueñas: se comen como acompañamiento de otras comidas, sin relleno, como el pan.
Arepas Bogotanas: se conocen muchas variedades, como la arepa de huevo, rellena con frijoles, arepas de queso fritas, dulces, etc.
Arepas Costeñas: pueden ser fritas o asadas, y llevan queso rallado. Las fritas también pueden ser dulces, espolvoreadas con azúcar.
Arepas Boyacenses: en la masa se mezclan harina de trigo y maíz. Tiene un toque dulce como de cuajada.
Arepa Paisa: Su características fundamental es que no tiene sal y por ello se suele consumir como acompañamiento de otros platos regionales.
Arepa de huevo: Arepa típica de la Región Caribe de Colombia, la cual se compone de arepa de maíz y huevo en el interior.
Arepa Santandereana: Típica de Santander (departamento Colombia) se prepara con una masa de maíz amarillo cocinado con ceniza disuelta en agua y chicharrón.
Arepas Tollimenses y Hullenses: se mezcla arroz cocido a la masa, y suelen rellenarse con carne o huevos revueltos.
Arepas Ocareñas: se rellenan con queso costeño y carnes.



VALORES

por: Lina María

Aprendamos a valorar el trabajo ajeno

Una cliente me preguntó por cuánto le salía una decoración mini en globos para el cumpleaños de su hija.

Una cliente me preguntó por cuánto le salía una decoración mini en globos para el cumpleaños de su hija.

Le dije que en $ 130.000

—Me dijo: ¿Por unas simples '' bombas''? ¡Es mucho!

—¿Cuánto pensabas que te costaría? Le dije

—Como mucho $ 50.000 es una decoración sencilla.

—Por $ 50.000 te invito a que la hagas tu misma.

—Es que yo no sé, me dijo.

—Por $ 50.000 te enseño, así además de ahorrarte $80.000 tendrás conocimiento para la próxima vez que lo requieras.

Le pareció bien y aceptó.

A continuación le indique lo que necesitaría para comenzar:

—Necesitas herramientas: inflador eléctrico, inflador manual, medidor, tijeras, cintas, pistola de silicona, entre otras tantas cosas.

—Pero yo no tengo todos esos elementos y no voy a comprar todo eso por una sola decoración.

—Bueno por $50.000 más te alquilo mis cosas, para que puedas hacerla junto conmigo.

—"Está bien"... me dice ya no tan convencida.

—Listo el viernes te espero para comenzar a hacerla.

—"Yo el viernes no puedo, Hoy sí tengo tiempo."

—Pero hoy yo no tengo tiempo para enseñarte y prestarte mis cosas.
Además te falta comprar la materia prima.
Los globos, brillo de globos, cinta, entre otras cosas.

—Uy, no. Ir a hacer tremendas colas para comprar esas pequeñas cosas me parece exagerado por la movilidad y el tiempo que invertiré. Tu tienes ahí. ¿Podrías venderme de tus insumos?

—Está bien. Solo porque quiero que veas las cosas como son, voy a venderte de mi stock. Pero debes ser muy puntual porque tengo más decoraciones que entregar. Te espero mañana a las 5 am para empezar con todo el trabajo.

—¿Sabes? Es muy temprano. Mejor te doy los $130.000. Ya hice mis cuentas y va a salirme más caro.

No se cobra solo por inflar globos. No se cobra por realizar una "decoración sencilla".

Se cobra por:

-Conocimiento
-Experiencia
-Estudio
-Utensilios
-Herramientas
-Tiempo
-Puntualidad
-Responsabilidad
-Garantía

Nadie puede denigrar el trabajo de nadie poniendo el precio que le parece ni menospreciando su labor.

Further information:

- **Provincial Delegation of the National Statistics Institute in Zaragoza.**
  C/ Albareda, 18. 50004 Zaragoza. Tel. 976 590 297 dp-zaragoza@ine.es

- **Provincial Office of the Electoral Census (OCE).**
  C/ Albareda, 18. 50004 Zaragoza. Tel. 976 598 754

- **Observatory of Municipal Statistics and Population Data Management.**
  C/ Domingo Miral, 1. 50009 Zaragoza. Tel. 976 721 777 observatorioestadistica@zaragoza.es

- **Municipal and Neighborhood Boards of Zaragoza. Check their addresses at:**
  https://www.zaragoza.es/sede/portal/participacion/en-tu-barrio/servicio/distrito/

- **Zaragoza City Council website:**
  Procedures and Services on the electoral census of foreigners residing in Spain:
  https://www.zaragoza.es/sede/servicio/tramite/31744





VOTING

is your right

MUNICIPAL ELECTIONS MAY 2023

On May the 28th, 2023, municipal elections will be held, in which the people who will form the Town Halls for the next four years will be elected.

If you are over 18 years of age, your vote is essential because the people who will come out of the polls will represent you in your municipality and whose decisions will affect the well-being and quality of life of the citizens. Its policies will determine, among others, the development of the social services area and will be decisive in issues such as employment, equality, integration in terms of immigration or cooperation development.

To exercise your right, whether you are a citizen of a European Union country or from a non-EU country with an agreement, you must register in the **ELECTORAL CENSUS OF FOREIGN RESIDENTS (CERE)**



Zaragoza
AYUNTAMIENTO

VOTING

is your right

Citizens of THE EUROPEAN UNION COUNTRIES

(including Switzerland and Liechtenstein)

If you have already exercised your right to vote previously, you do not have to do anything since you are already on the electoral roll. Around the time of the elections, you will receive a card from the Electoral Census Office in which you will be informed of the polling station where you can vote.

If you have never voted and want to do so, it is essential that you register on the electoral roll **before January the 30th, 2023**, for which it is required:

- Registration in your city census
- Express the will to exercise the right to vote in municipal elections. This requirement can be achieved through several ways:
  - **If you have received a letter from the Statistics National Institute** (**INE**) with the CERE-DFA form and a CTT code, you can fill in the form and send it by postal mail to the address indicated. Or you can fill out the CERE-DFA form online entering the INE Electronic Office at https://sede.ine.gob.es (Procedures – Electoral Census), accessing with Cl@ve or with the CTT code enclosed in your letter.
  - **If you have not received the letter from the INE** you can apply for the CERE-DFA form at the Zaragoza City Council Municipal and Neighborhood Board or download it from the City Council website (https://www.zaragoza.es/sede/servicio/tramite/31744). Once completed, you must send it by postal mail or through the Registry department of the Zaragoza's Provincial Delegation of the National Institute of Statistics located in calle Albareda, number 18, 50004 Zaragoza.

    Or you can also carry out this procedure through the INE Electronic Office at https://sede.ine.gob.es (Procedures – Electoral Census), for which it is required to prove identity through the Cl@ve system

VOTING

is your right

Citizens of NON-EU COUNTRIES WITH AGREEMENT

(Bolivia, Cape Verde, Chile, Colombia, Korea, Ecuador, Iceland, Norway, New Zealand, Paraguay, Peru, United Kingdom, Trinidad and Tobago)

If you are a citizen of one of these countries, in order to exercise your right to vote you must express your intention to vote in each electoral process, so the census of previous processes is not longer kept.

Therefore, it is essential that you register in the census within **December the 1th 2022 and January the 15th. 2023** for which you need:

- Registration in your city census.
- Be in possession of a legal residence permit in Spain.
- Have legally resided in Spain for 5 years (3 years in the case of Norway and the United Kingdom).

If you meet all these requirements, you will be able to express your intention to vote through several ways:

- **If you have received a letter from the National Institute of Statistics** (**INE**) with the CERE-N form and a CTT key, you can fill in the form and send it by post to the indicated address. Or you can fill the form online by entering the INE Electronic Office at https://sede.ine.gob.es (Procedures – Electoral Census), accessing with Cl@ve or with the CTT code enclosed in your letter.
- **If you have not received the letter from the INE,** you can apply for the CERE-N form at the Zaragoza City Council Municipal and Neighborhood Boards or download it from the website (https://www.zaragoza.es/sede/servicio/tramite/31744). Once completed, you must send it by postal mail or through the Registry department of the Zaragoza's Provincial Delegation of the National Institute of Statistics located in calle Albareda, number 18, 50004 Zaragoza.

  Or you can also carry out this procedure through the INE Electronic Office at https://sede.ine.gob.es (Procedures – Electoral Census), for which it is required to prove identity through the Cl@ve system



Noticias Poder Migrante es una publicación semanal digital.

Coordinada por un grupo de voluntarios que quieren comunicar eventos, sucesos, historias, curiosidades, recetas de cocina y tejer redes.



Director/Gerente
Mamadou Dgiane

REDACTOR JEFE
Andrea Valentina Pava Triana

COLABORADORES
Mo Xiang Tong Xiu - JUNIOR
Contracultura 2
B.B.
Luisa María Gil
D`Alembert
Zhema Fernandez
Oksana Zhadan
Lina María
Xandru

Opinión:
Corvus frugilegus - Grajo
MAKOKI - Sergio Muñoz

FOTOS / Ilustraciones
https://unsplash.com/es
Marisa

EDITA:
Asociación Kaolack Zaragoza

Maquetación y Diseño:
Ignacio Builes Victoria

"Las opiniones de los columnistas no tiene por qué ser compartidas por Noticias Poder Migrante"

Requisitos:

- Estar empadronado en Zaragoza.
- Tener 18 años cumplidos el día de la votación (28 de mayo de 2023).
- Haber manifestado su voluntad de votar en las elecciones municipales en España.

¿Cómo manifestar la voluntad de votar en las elecciones municipales?

Trámite online con Cl@ve:

· https://sede.ine.gob.es/manifestacionVotoPermanente/presentacion

Trámite Presencial: Rellenar el formulario e imprimir.

· https://sede.ine.gob.es/manifestacionVotoPermanente/impresoDFA/cere.dfa.1%20(24oct22).pdf

Clave CTT: Que se podrá usar para manifestar la intención de votar de forma telemática.

EN LAS ELECCIONES MUNICIPALES DE 2023 PODRÁN VOTAR NACIONALES DE LA UE: ALEMANIA, BÉLGICA, CROACIA, DINAMARCA, ESPAÑA, FRANCIA, IRLANDA, LETONIA, LUXEMBURGO, PAÍSES BAJOS, SUECIA, BULGARIA, ESLOVAQUIA, ESTONIA, GRECIA, MALTA, POLONIA, REPÚBLICA CHECA, AUSTRIA, CHIPRE, ESLOVENIA, FINLANDIA, HUNGRÍA, ITALIA, LITUANIA, PORTUGAL Y RUMANÍA.

TÚ PUEDES ELEGIR A TUS REPRESENTANTES DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA



EL PLAZO PARA INSCRIBIRSE EN EL CENSO ELECTORAL ES

DEL 1 DE DICIEMBRE DE 2022 AL 30 DE ENERO DE 2023

Requisitos:

- Estar empadronado en Zaragoza.
- Tener 18 años cumplidos el día de la votación (28 de mayo de 2023).
- Haber manifestado su voluntad de votar en las elecciones municipales en España.

¿Cómo manifestar la voluntad de votar en las elecciones municipales?

Trámite online con Cl@ve:

- https://sede.ine.gob.es/manifestacionVotoPermanente/presentacion

Trámite Presencial: Rellenar el formulario e imprimir.

- https://sede.ine.gob.es/manifestacionVotoPermanente/impresoDFA/cere.dfa.1%20(24oct22).pdf

EN LAS ELECCIONES MUNICIPALES DE 2023 PODRÁN VOTAR NACIONALES DE: BOLIVIA, CABO VERDE, CHILE, COLOMBIA, COREA, ECUADOR, ISLANDIA, NORUEGA, NUEVA ZELANDA, PARAGUAY, PERÚ, REINO UNIDO Y TRINIDAD Y TOBAGO RESIDENTES EN ESPAÑA

TÚ PUEDES ELEGIR A TUS REPRESENTANTES DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA



EL PLAZO PARA INSCRIBIRSE EN EL CENSO ELECTORAL ES

DEL 1 DE DICIEMBRE DE 2022 AL 15 DE ENERO DE 2023